

N

10/9/2 (Item 2 from file: 51)
DIALOG(R)File 51:Food Sci.&Tech.Abs
(c) 2003 FSTA IFIS Publishing. All rts. reserv.

00099317 75-07-f0303 SUBFILE: FSTA

Packaging mould for food products having the appearance of **souffles**.)

Aubin, L.

Cointreau

PATENT CO.: French Patent Application 1974

PATENT NO.: 2 215 904

DOCUMENT TYPE: Patent

LANGUAGE: French

A mould in which a **souffle** may be made, **packaged** and sold for consumption has a tab which tapers towards the bottom to permit removal of the souffle if required, a crown arranged on top of the tub, and a cover; the crown is preferably a press-fit on the rim of the tub. The container is filled level with the crown top. The lid and crown are removed to expose part of the contents. (W&Co)

DESCRIPTORS: Moulding--**souffles**, **packaging** moulds for,
Patent, France; **Packaging--souffles**, **packaging** moulds
for, Patent, France; Prepared foods--**souffles**, **packaging** moulds
for, Patent, France; Containers--**souffles**, **packaging** moulds
for, Patent, France

SECTION HEADINGS: Food Packaging (SC=f)

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

1^{re} PUBLICATION

- ②2 Date de dépôt 2 février 1973, à 16 h 43 mn.
④1 Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — «Listes» n. 35 du 30-8-1974;
- ⑤1 Classification internationale (Int. Cl.) A 23 p 1/00; A 21 d 13/08; B 65 d 85/78.
- ⑦1 Déposant : Société a responsabilité limitée dite : COINTREAU, résidant en France.
- ⑦3 Titulaire : *Idem* ⑦1
- ⑦4 Mandataire : Alain Casalonga, 8, avenue Percier, 75008 Paris.
- ⑤4 Moule conditionnement pour produits alimentaires présentant l'aspect de soufflés.
- ⑦2 Invention de : Louis Aubin.
- ③3 ③2 ③1 Priorité conventionnelle :

L'invention a pour objet le produit industriel que constitue un moule conditionnement pour produits alimentaires présentant l'aspect de soufflés.

La fabrication des produits alimentaires devant présenter l'aspect de soufflés s'obtient actuellement, notamment en ce qui concerne les soufflés glacés, en ceinturant le corps d'un récipient généralement appelé ramequin de
5 forme sensiblement cylindrique par un papier fort ou un carton souple dont la hauteur dépasse d'au moins un centimètre celle du ramequin.

Après avoir rempli presque jusqu'à rabord l'ensemble du récipient ainsi constitué de la composition alimentaire adéquate et lui avoir fait subir une
10 congélation à température appropriée, il suffit d'enlever l'enceinte ceinturant le ramequin pour obtenir au-dessus du bord libre de ce dernier l'aspect de soufflé.

Le procédé a pour inconvénients une manipulation du produit et de son conditionnement en laboratoire qui, malgré les précautions prises, n'offrent pas
15 parfois les conditions d'hygiène requises et obligent par ailleurs le fabricant à avoir recours pour la vente de son produit à un conditionnement indépendant du moule.

La présente invention a pour objet de pallier ces différents inconvénients en créant un moule emballage perdu pour la préparation et le conditionnement de tels produits qui, sans manipulation autre que celle mécanique ou
20 manuelle correspondant au remplissage, peuvent être acquis par le consommateur, présentés par lui sous une forme avenante et dégustés sans avoir besoin d'autres recours.

L'invention consiste à utiliser en combinaison :

25 - un moule de préférence du type ramequin, dont la forme sensiblement conique présente une dépouille intérieure susceptible de permettre, si cela est nécessaire, un démoulage facile, le produit pouvant être consommé dans le moule ou démoulé.

Le bord libre du moule présente un épaulement en forme de bourrelet faisant saillié à l'extérieur du moule, épaulement destiné à recevoir la couronne.
30

- une couronne qui se compose d'une jupe cylindrique se terminant à sa partie inférieure par une gorge qui s'adapte sur le bourrelet du moule, l'ajustage de la gorge sur le bourrelet étant tel qu'il assure une excellente étanchéité tout en permettant de dissocier la couronne du moule sans effort.

35 Le diamètre de la partie cylindrique de la jupe est supérieur au diamètre de l'ouverture du moule.

- un couvercle, dont la hauteur est supérieure de un à deux centimètres de celle de la partie cylindrique de la jupe, assure la fermeture de l'ensemble moule plus couronne, le bord inférieur du couvercle venant prendre
40 appui sur la partie extérieure et supérieure de la gorge de la couronne.

Pour mieux faire comprendre l'objet de l'invention, on va décrire maintenant à titre d'illustration et sans aucun caractère limitatif un mode de réalisation pris comme exemple et représenté sur le dessin annexé sur lequel :

la fig. 1 est une vue en perspective éclatée de l'ensemble du moule conditionnement ;

la fig. 2 est une coupe axiale du moule conditionnement.

Comme on le voit en particulier sur la fig. 1, le moule conditionnement se compose d'un moule 1, d'une couronne 2 et d'un couvercle 3.

Toutes ces parties constitutives du moule conditionnement sont avantageusement constituées en polyéthylène haute densité tel que celui fabriqué et mis en vente par la Société Rhône-Poulenc sous la marque MANOLENE qui soit susceptible de résister à une congélation allant jusqu'à - 50°.

Le moule, de forme tronconique, à paroi lisse interne, peut être orné sur sa paroi externe de tout motif décoratif approprié tel que cannelures ou autres.

Pour certains produits susceptibles d'être démoulés, le moule peut présenter un double fond. Dans ce cas se trouve ménagée dans le fond même du moule une ouverture circulaire concentrique d'un diamètre égal environ au tiers du diamètre du fond du moule.

La couronne, par l'intermédiaire de sa gorge 4, s'adapte sur le bourrelet de l'épaule 5 du moule qui offre à cet effet un méplat 6.

Comme on le voit sur la fig. 2, le diamètre de la partie cylindrique de la jupe 7 de la couronne est supérieur au diamètre de l'ouverture 8 du moule.

Le bord libre du couvercle de forme circulaire 9 vient prendre appui sur la partie supérieure et extérieure 10 de la gorge de la jupe.

Sa hauteur 11 est supérieure à celle de la partie cylindrique de la jupe de telle sorte qu'un volume libre 12 est ménagé entre la partie interne du fond du couvercle et le bord libre de la partie supérieure de la jupe 13.

Dans le moule conditionnement présentant le moule sur lequel se trouve préalablement assujettie la couronne, on coule de toute façon appropriée le produit permettant d'obtenir par exemple un soufflé glacé.

Lorsque le produit atteint le bord libre de l'ouverture du moule 8 et que l'on continue le remplissage, il déborde et se répand sur la partie libre du méplat 6 du moule en remplissant le volume déterminé par la jupe de la couronne.

On arrête le remplissage lorsque le produit atteint le bord libre 13 de l'ouverture de la couronne.

Après congélation, la face libre du produit peut être ornée à l'aide de tranches ou quartiers de fruits ou de toute garniture appropriée.

Le couvercle est alors disposé sur l'ensemble moule et couronne et maintenu à température voulue dans un congélateur.

Lors de la dégustation du produit, l'acquéreur, après avoir enlevé le couvercle, fait glisser la couronne dans le sens vertical jusqu'à ce qu'elle soit dégagée du produit.

Ce dernier présente alors dans sa partie visible l'aspect d'un soufflé.

- 5 Dans le cas où il n'est pas dégusté dans le moule, le produit en est dégagé à l'aide du double fond et peut être alors disposé dans un plat.

Il est bien entendu que le mode de réalisation ci-dessus décrit ne présente aucun caractère limitatif et pourra recevoir toute modification désirable sans sortir pour cela du cadre de l'invention.

REVENDICATIONS

1. Moule conditionnement destiné à la fabrication, à la distribution et à la consommation de produits alimentaires tels que soufflés glacés ou tout autre produit susceptible d'offrir une apparence de soufflé, caractérisé par le fait qu'il comporte en combinaison un moule présentant une dépouille latérale suffisante pour le démoulage du produit, une couronne s'assujettissant sur le moule, un couvercle s'adaptant sur la couronne et permettant de former l'ensemble moule et couronne.
- 10 2. Moule conditionnement selon la revendication 1, caractérisé par le fait que la couronne s'emboîte à frottement doux sur l'épaulement bourrelet du moule d'une façon étanche.
3. Moule conditionnement selon les revendications 1 et 2, caractérisé par le fait que le diamètre de la jupe de la couronne est supérieur au diamètre du bord libre du moule avec lequel elle coopère.
- 15 4. Moule conditionnement selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé par le fait que l'ensemble moule couronne est fermé par un couvercle venant à frottement doux s'assujettir sur la jupe de la couronne et reposer sur la partie externe et supérieure de la gorge de la couronne.
- 20 5. Moule conditionnement selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé par le fait que la hauteur du couvercle est supérieure à la hauteur de la jupe, de telle sorte qu'après remplissage un volume disponible se trouve ménagé entre le bord libre de la couronne et le fond du couvercle.
- 25 6. Moule conditionnement caractérisé par le fait qu'il confère au produit qui s'y trouve conditionné et après enlèvement du couvercle et de la couronne une apparence de soufflé.
7. Moule conditionnement selon l'une quelconque des revendications 1 à 6 dont le moule présente un double fond amovible permettant le démoulage du produit.

PL. UNIQUE

FIG.1

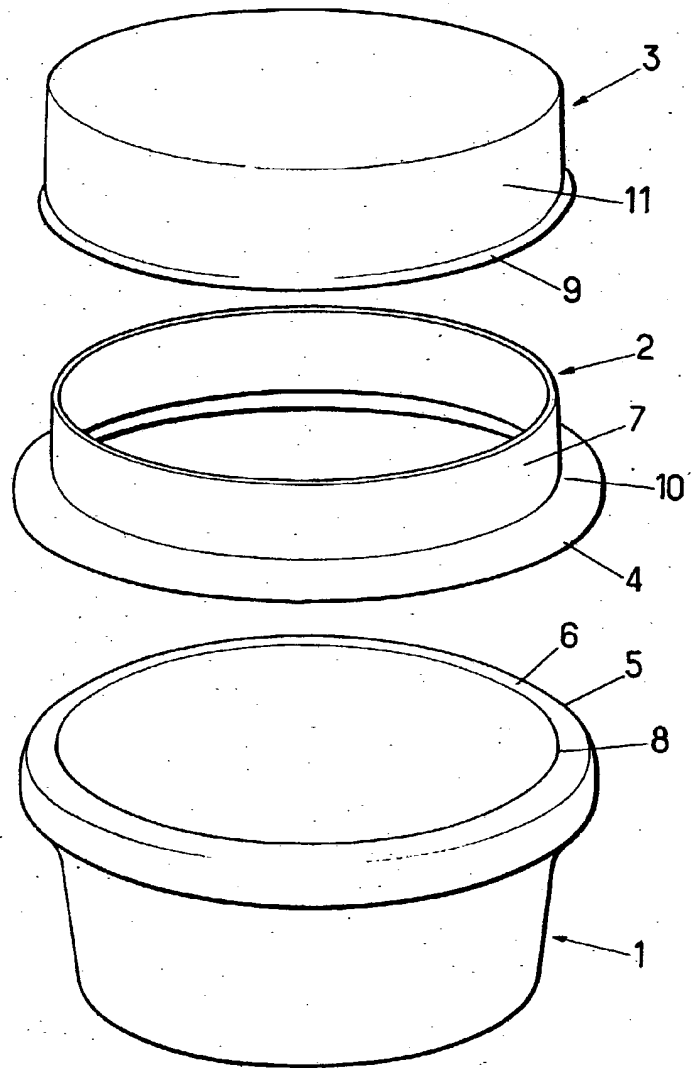


FIG.2

